

安老服務業 《能力標準說明》 能力單元

能力單元橫跨不同職能範疇

名稱	跟進長者膳食需要
編號	110944L3
應用範圍	此能力單元適用於安老服務業內提供家居支援服務的員工。其應用涉及在熟悉及若干陌生的工作環境中進行各類工作，執行時需具備分析能力。能夠根據機構有關提供膳食服務的程序及指引，按照長者的身體狀況，評估其膳食需要而設計餐單，並能持續跟進長者的身體狀況，適時調整膳食餐單。
級別	3
學分	2 (僅供參考)
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 長者膳食需要的相關知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解機構有關提供膳食服務的程序及指引 ● 瞭解長者的基本飲食需要，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 均衡飲食 ○ 少油、少鹽、少糖、高纖 ○ 多用蒸、煮、灼、炆、焗等烹調方法 ○ 減低脂肪、鈉、糖份攝取量 ○ 增加鈣、鎂等營養吸收 ○ 食物質地不宜太硬等 ● 瞭解個別長者的身體狀況及其對膳食需求的影響，例如：長期病患、服藥種類等 ● 瞭解評估長者膳食需要的技巧 ● 瞭解調整膳食餐單須知 <p>2. 跟進長者膳食需要</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 按照長者的身體狀況及其他資料，評估其膳食需要，以設計適合的餐單，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 長期病患：因應長者患病情況設計餐單，例如：針對糖尿病患者的低糖餐、針對高血壓患者的低鹽餐、針對癡肥患者的低脂餐等 ○ 服藥種類：因應長者被醫生處方的藥物而戒口，例如：服用薄血丸長者不宜食用西蘭花、豆苗、通菜等、服用降血壓藥患者未必適合飲用西柚汁等 ○ 宗教背景：因應長者宗教信仰，留意其禁食需求 ○ 特殊情況，例如：因應長者手術前戒口、手術後飲食護理、咀嚼困難等而設計個別的餐單等 ● 隨著長者的身體狀況不斷轉變，必須透過不同的途徑，定時評估個別長者在膳食需要方面的改變，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 專業醫療報告 ○ 營養師建議 ○ 照顧者觀察 ○ 相關員工報告 ○ 長者膳食記錄等 ● 因應個別長者在膳食需要方面的轉變而調整餐單，過程中需要考慮有關食材的事項，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 採購難度

安老服務業 《能力標準說明》 能力單元

能力單元橫跨不同職能範疇

	<ul style="list-style-type: none">○ 食品時令性○ 其他長者的適合性○ 烹調難度○ 成本控制等● 調整長者膳食餐單後，必須密切瞭解餐單對長者膳食需求的適合性，若有需要，再作調整 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none">● 能夠細心觀察及準確評估長者在膳食方面需求的轉變
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none">● 能夠根據機構有關提供膳食服務的程序及指引，按照長者的身體狀況，評估長者的膳食需要；及● 能夠運用不同方法評估長者在膳食需求方面的轉變，並作出相關的調整，提升膳食服務質素。
備註	